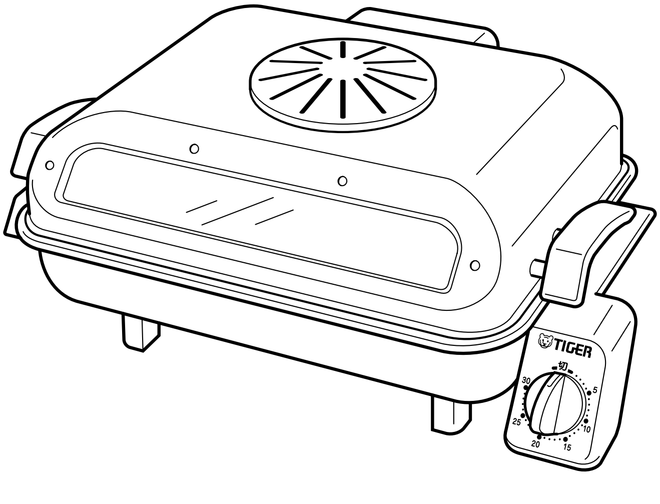
TIGER
タイガー魔法瓶

品番 **KFA-A 型**

タイガー
フィッシュロースター
（両面魚焼き器）

取扱説明書〈保証書つき〉

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



日本国内１００Ｖ専用
（交流１００Ｖ以外の電源では使用できません）

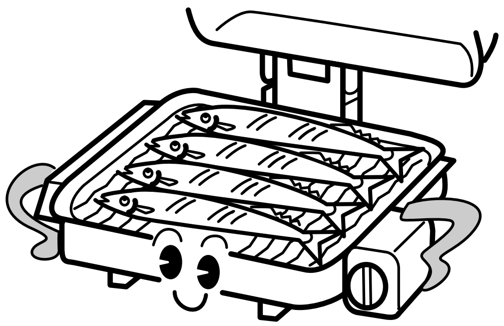
もくじ

便利な機能の紹介

長さ30cmのサンマが 一度に4尾焼ける

ワイドな焼アミ〈8～11ページ〉

焼アミは、幅33.5cm×奥行き24.5cmのワイド設計、こげつきの少ない波形です。



焼きムラが少なく 裏返す手間がいらない

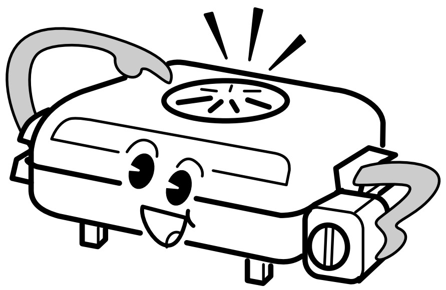
両面焼き〈8・9ページ〉

焼きムラの少ないクロスワイドヒーターです。上下のヒーターではさみ焼きしますので裏返す手間がいりません。



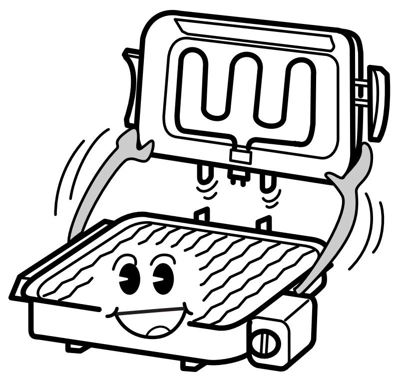
煙やにおいを分解して お部屋に、においをこもりにくくする

触媒フィルター〈7ページ〉



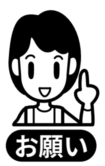
ふた・反射板・焼アミ・受皿が はずして丸洗いできる

簡単お手入れ〈12・13ページ〉

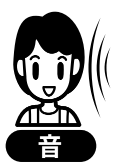


説明マークについて

本文中に記載されている説明マークは、下記の意味があります。



おいしく調理するためのポイントと、商品を末永くお使いいただくためのお願いを記載しています。



ヒーターやタイマーが作動する音などについて説明しています。

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠注意

「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

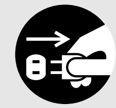
⦸ この絵表示は行為を「禁止」する内容です。



（分解禁止）

● この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

（強制・指示）



（差し込みプラグを抜く）

⚠警告

交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因。

定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

電源コードは、破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。

差し込みプラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

差し込みプラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差し込みプラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

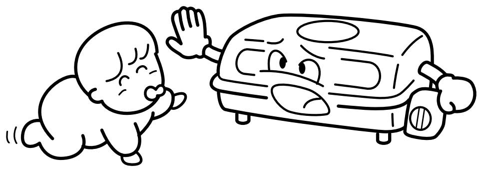
カーテンなど可燃物の近くで使用しない。
火災のおそれ。



1 安全上のご注意

⚠ 警告

子供だけで使わせたり、
幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。



水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

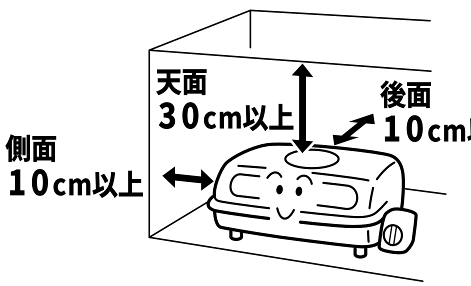


改造はしない。
修理技術者以外の人は分解したり、
修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

⚠ 注意

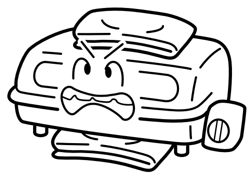
不安定な場所や熱に弱い敷物の上
では使用しない。
火災の原因。

壁や家具（木製）の近くでは使わない。
蒸気または熱で壁や家具を傷め火災、
変色、変形の原因。
ビニールクロス・樹脂製の熱に弱い壁・
家具などが周囲にある場合は下図の
木製の場合よりさらに離すこと。



前面及び側面の片方は開放しておく

燃えやすいものを本体の上に
載せたり、本体の下に入れて
使わない。
火災の原因。



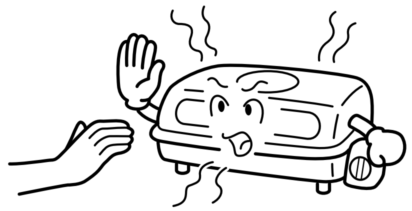
必ず、受皿を使用する。
やけど・火災の原因。

必要以上に加熱しない。
過熱により発火するおそれ。油脂加工品
など、油分の多いものは燃えやすいた
め、加熱しすぎないよう注意すること。

使用中は本体から離れない。
調理物が発火するおそれ。

⚠ 注意

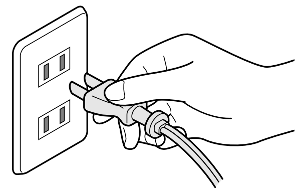
使用中や使用後しばらくは高温部に
ふれない。
高温のため、やけどをするおそれ。
ガラス窓にもふれないこと。



調理物が発煙・発火した場合は、
すぐにタイマーを切り、
差し込みプラグを抜く。
火災の原因。
空気が入り、炎が大きくなるため、
炎が消えるまでとびらを開けないこと。
ガラス窓が割れるため、水をかけない
こと。

使用時以外は、差し込みプラグを
コンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電
火災の原因。

必ず差し込みプラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。



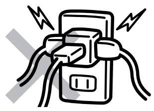
お手入れは冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどの
おそれ。

使用後は必ずお手入れを行う。
調理くずや油分が残ったまま調理すると
発煙・発火のおそれ。

お願い

●取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因になります。

●タコ足配線はしない。
火災のおそれがあります。

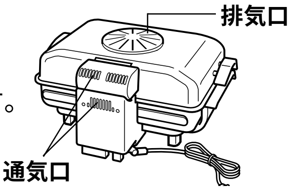


●変形やヒーターの破損など、本体に異常があるときは使用しない。
感電のおそれがあります。

●タイマーつまみを固定したりまわし過ぎたりしない。
火災のおそれがあります。

●水のかかりやすい場所や火気のそばでは使用しない。
火災のおそれがあります。

●排気口・通気口をふさがない。
故障の原因になります。

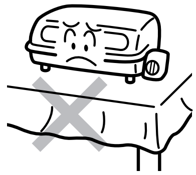


●受皿、焼アミが汚れたままで使用しない。
脂が発火するおそれがあります。続けて使うときは、毎回たまった脂を流し洗いしてください。

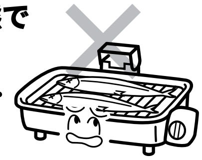
●熱くなったガラス窓に、水をかけたり急冷しない。
ガラス窓が破損するおそれがあります。

●ふたは確実に閉める。
火災のおそれがあります。

●ビニール製などの熱に弱いテーブルクロスの上や、たたみ・じゅうたんなどの上では使用しない。
火災・感電・故障の原因になります。熱に弱いテーブルやワゴンでも変色や跡形がつくことがありますのでご注意ください。



●本製品は、正しいセット状態で使用する。
そうしない場合、火災・やけど・故障の原因になります。

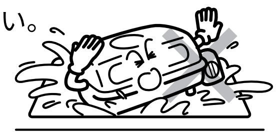


●ふた取っ手を持って持ち運びしない。
ふたや本体が落下するなどして、けがや破損のおそれがあります。

●使用中や使用直後は持ち運ばない。
やけどの原因になります。
持ち運びするときは、本体が冷えてから行ってください。

●受皿の取りはずしは、必ず先にふた・反射板・上ヒーター・焼アミをはずしてから行う。（P12参照）
ふたに手をはさんでけがをするおそれがあります。

●丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしないでください。
ショート・感電のおそれがあります。



末永くご使用いただくために、必ずお守りください

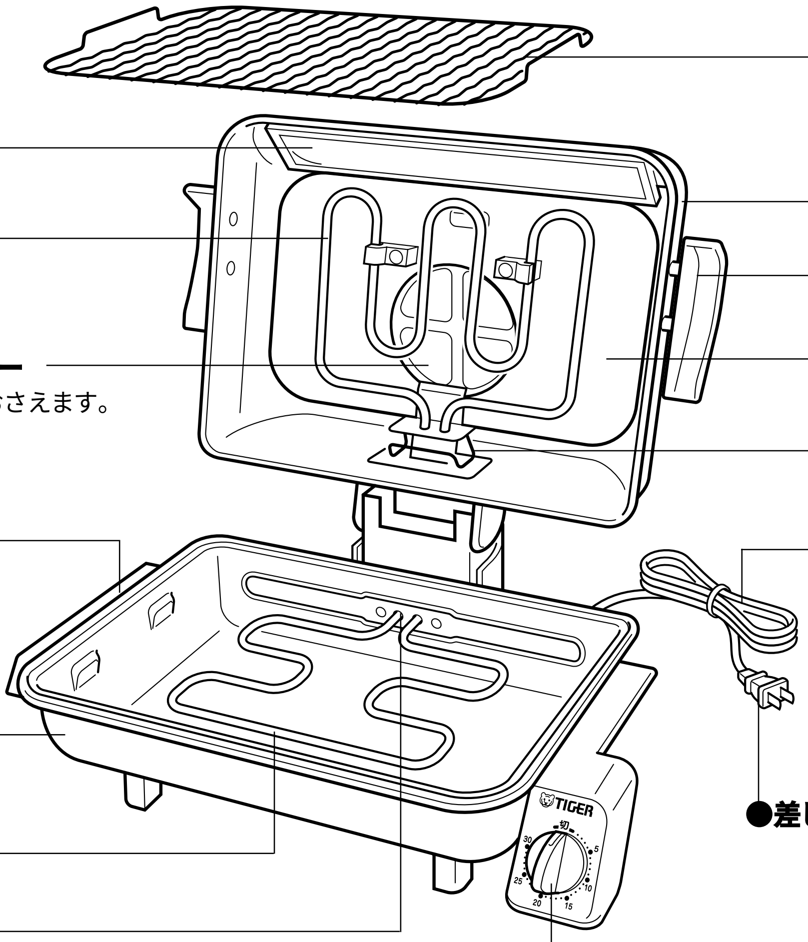
●必要以上のから焼きはしない。
故障の原因。

●業務用として使用しない。
性能が低下するおそれ。

●長時間連続で使用したり、調理物を必要以上にこがしたりしない。
高温になり、本体の一部が変色するおそれ。

2 お使いになる前に

各部のなまえとはたらき



過熱防止サーモスタットについて

- 庫内の温度の上がりすぎを防ぐため、過熱防止サーモスタットがついています。
- 受皿に水が入っていない状態での使用（カラ焼き）をすると、過熱防止サーモスタットが働き、通電が止まります。
- 連続使用や長時間タイマーを設定することによって庫内の温度が高温になると、自動的に通電が止まることがあります。
- 過熱防止サーモスタットが働いたときは、焼き色が淡くなったり、調理時間が長くなることがあります。

3 使いかた

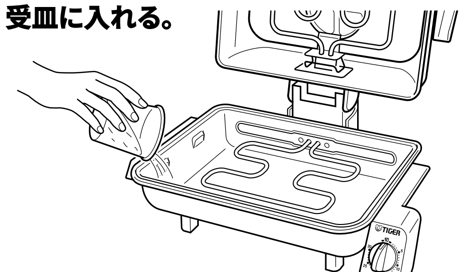
使いかた

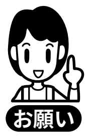
1 差し込みプラグをコンセントに確実に差し込む

※タイマーが「切」になっていることを、必ずご確認ください。

2 水を入れる

水を約300mL（コップ1.5杯分）受皿に入れる。

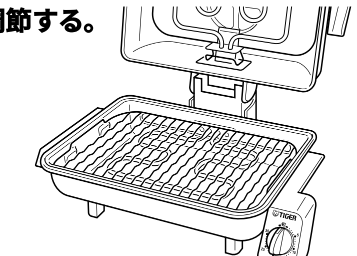


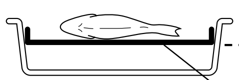
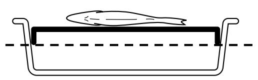


●下ヒーターおよび下ヒーター取りつけ部に水をかけないでください。
●水を入れすぎないでください。

3 焼アミをセットする

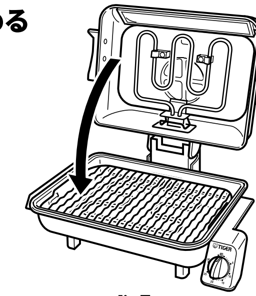
①焼アミにうっすらと油をぬる。
②調理物の厚みにより、焼アミを裏返して高さを調節する。



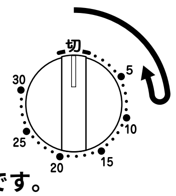
厚い場合	薄い場合
	

4 ふたを閉め、予熱する

①ふたを閉める

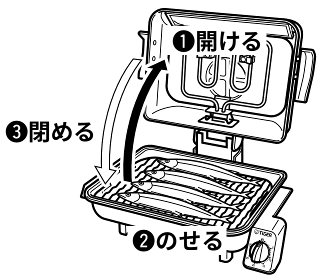


②タイマーつまみを目盛「5」に合わせる。
※目盛「6」以上まわしてから、戻して目盛「5」に合わせてください。
※チーンと鳴ったら、予熱終了です。



5 予熱が終了したら、ふたを開け、調理物を焼アミにのせた後、ふたを閉める

調理物を焼アミの中央に寄せて並べます。



※はじめてご使用になるときに、煙が出たり、においがすることがありますが、異常ではありません。ご使用に伴い出なくなります。



使用中、熱により、「ジーッ」「パチパチ」などの音がすることがありますが、故障ではありません。

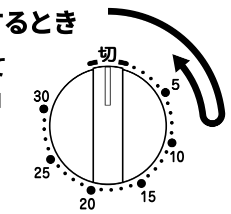
6 タイマーをセットする

※メニュー例と調理時間の目安（P10）を参照して、セットしてください。

目盛「5」以下にセットする場合

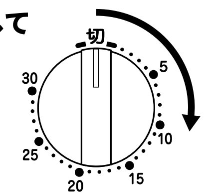
タイマーつまみを目盛「6」以上まわしてから、戻して目盛に合わせる。
例:目盛「3」にセットするとき

目盛「6」以上まわしてから、戻して目盛り「3」に合わせる。



目盛「6」以上にセットする場合

タイマーつまみをまわして目盛に合わせる。

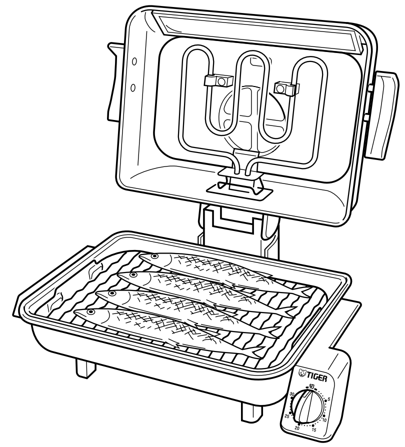


●タイマーつまみを目盛に合わせると通電され、加熱が始まります。
●1～30分までセットできます。（1目盛は約1分です。）
●途中で切りたいときは、「切」に戻します。



連続して使用する場合、焼けすぎることがあるため、2回目以降は初回よりタイマーを短めにセットしてください。

7 焼きあがったら、ふたを開け調理物を取り出す





●やけどにご注意ください。
●続けて焼くときは、水をつぎ足した後、8ページの3からの要領で行ってください。（P6参照）



●セットされた時間が経過すると、「チーン」と鳴ってタイマーが切れます。
●タイマーが切れた後もしばらくはタイマーの動く音がしますが、故障ではありません。

8 使用後は、必ず差し込みプラグを抜く



●調理物は高さ3.5cm以内にしてください。3.5cmを超えると、表面がこげたり、発火するおそれがあります。
●調理物を焼アミの端ぎりぎりの位置にのせないでください。焼きムラができたり、焼き色が極端に淡くなることがあります。
●受皿・ふた・上ヒーター・反射板・下ヒーターが確実にセットされていることを必ず確認した後、使用してください。
●使用中や使用後しばらくは、高温部にふれないでください。また、ふたを開ける際もご注意ください。高温ですのでやけどをするおそれがあります。
●調理時間の目安や調理のポイントなど、詳しくはP10・11をご参照ください。

メニュー例と調理時間の目安

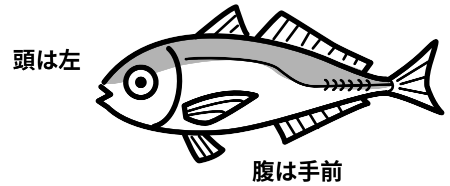
メニュー	量	タイマー目盛（分）（初回の目安）	1尾（切れ・本・杯）あたりの重さ（約）
さんま塩焼き	4尾	13〜15	1尾　160g
あじ塩焼き	3尾	13〜15	1尾　120g
いわし塩焼き	4尾	8〜12	1尾　50g
さけの切り身	4切れ	10〜15	1切れ　100g
さばの切り身	4切れ	8〜12	1切れ　100g
ぶりの照り焼き	4切れ	7〜9	1切れ　80g
さわらのみそづけ	4切れ	6〜8	1切れ　70g
あじの開き	2尾	10〜12	1尾　130g
子持ちししゃも	6尾	4〜6	1尾　15g
焼きとり	5本	12〜14	1本　50g
いわしのみりん干し	3枚	1〜2	1枚　30g
あじのみりん干し	2尾	5〜7	1尾　90g
いかの姿焼き	1杯	10〜12	1杯　250g

※調理時間は、調理物の量、大きさ、室温、鮮度などにより異なりますので、でき具合を見ながら加熱してください。
※続けて調理をするときは、時間をやや短めにしてください。
※連続調理などで過熱防止サーモスタットが働いたときは、でき具合を見ながら調理時間を調節してください。
※魚を調理した後に、魚以外のメニューを調理する場合、調理物に魚のにおいがつくことがあります。

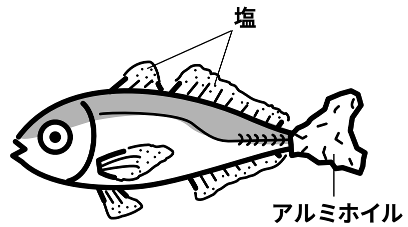
調理のポイントとご注意

魚を焼く場合

●魚はできるだけ新鮮なものを選びましょう。
●盛りつけて表になる面を上にして焼きましょう。



●尾・ヒレがこげないように、塩（化粧塩）をしたり、アルミホイルをかぶせたりしましょう。

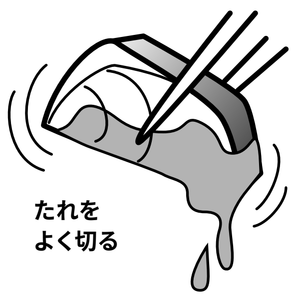


塩焼きの場合

●塩は身肉の多いところは多く、薄いところは少なめにふりましょう。
●背の青い脂肪分の多い魚は、塩を多めにふると生ぐさみがとれて、身がひきしまります。

つけ焼きなどをする場合

たれを切ってから焼アミにのせてください。
塩分などで下ヒーターの寿命を縮めます。



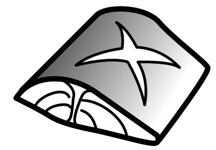
調理物は、高さ3.5cm以下のものを入れる。



調理物は高さ3.5cm以内にしてください。3.5cmを超えると、表面がこげたり、ヒーターにあたって発火するおそれがあります。

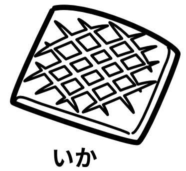
身の厚いものの場合

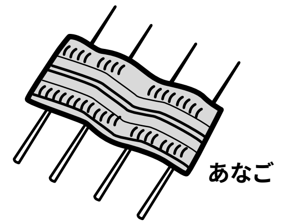
切れ目を入れると、火の通りがよくなります。



焼くとそりやすいものを調理する場合

切れ目を入れたり、串をさしたりしましょう。





皮つきとり肉などを調理する場合

皮つきとり肉などは、皮を下側にして調理してください。

4 お手入れのしかた

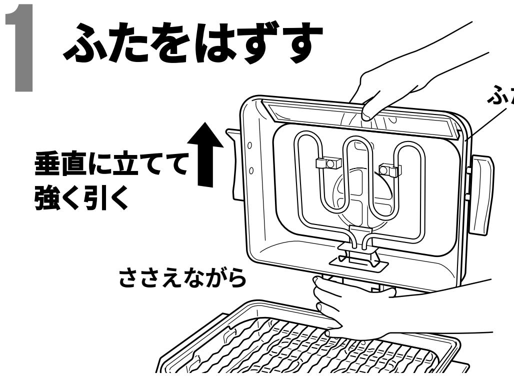
⚠注意	差し込みプラグを抜き、本体が冷えてからお手入れする。

ふた・反射板・上ヒーター・焼アミ・受皿の取りはずしかた

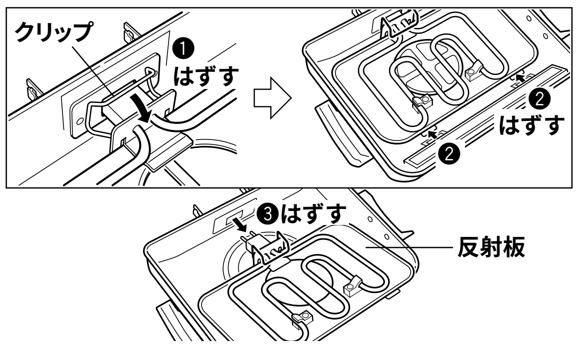
※取りつけは、取りはずしの逆手順で確実にはめ込んでください。

お願い　受皿の取りはずしは、必ず先にふた・反射板・上ヒーター・焼アミをはずしてから行ってください。

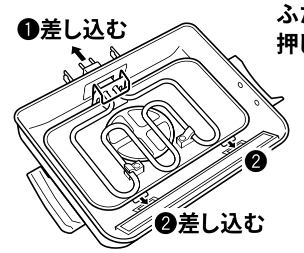
1 ふたをはずす

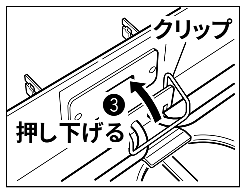


2 反射板をはずす

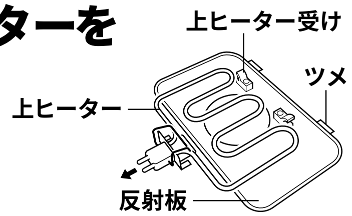


〈取りつけるとき〉　クリップを上げて反射板をふたに差し込み、クリップを押し下げる



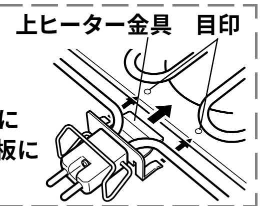


3 上ヒーターをはずす

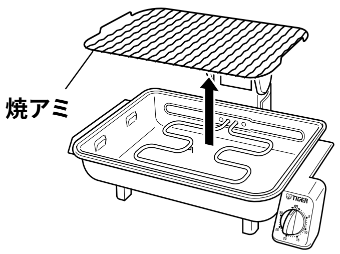


〈取りつけるとき〉

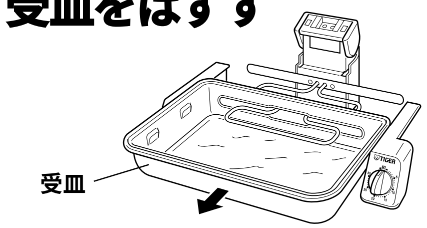
反射板のツメを上にして、上ヒーターを上ヒーター受けに通し、上ヒーター金具を反射板に図のようにはめ込む



4 焼アミをはずす



5 受皿をはずす



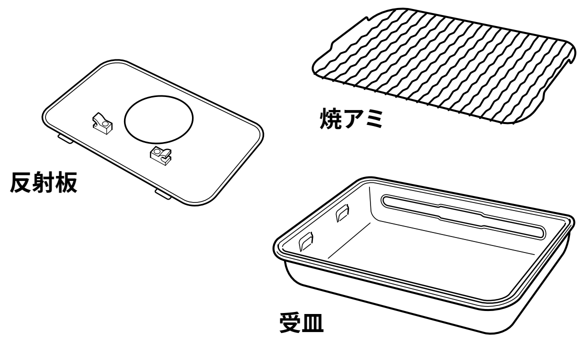
お願い　受皿をはずすときは、水が受皿からこぼれないようにご注意ください。

各部のお手入れ

お願い
- ●台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）以外（シンナー・クレンザー・化学ぞうきん・ナイロンたわしなど）は使わないでください。
- ●お手入れの後は、必ず各部を正しい位置にセットしてください。
- ●食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。

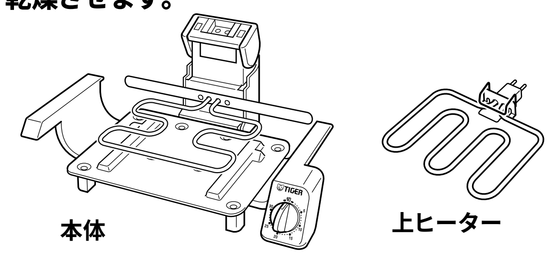
焼アミ・受皿・反射板のお手入れ

洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、やわらかいスポンジで洗った後に水洗し、乾いた布で充分に水分をふき取り乾燥させます。



本体・上ヒーターのお手入れ

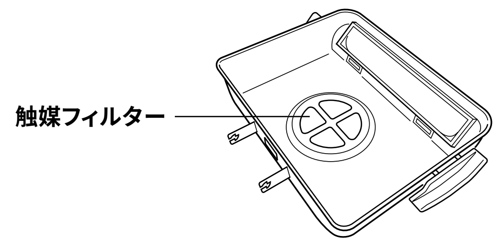
洗剤をうすめたお湯に布をひたし、かたくしぼってふいた後、乾いた布で洗剤分を充分にふき取り乾燥させます。



お願い　本体・上ヒーターの丸洗いはしないでください。

ふたのお手入れ

洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、やわらかいスポンジで洗った後に水洗し、乾いた布で充分に水分をふき取り乾燥させます。



お願い
- ●触媒フィルターは、強くこすらないでください。
- ●水分はよくふき取り乾燥させてください。水分が残っていると、予熱時に蒸気が出ます。

5 故障かな?と思ったら

修理を依頼する前に、次の点をお調べください。
下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

⚠ 警告	修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。

こんなときは	ここを確認して	こう処理してください	参照ページ
調理時間が長くかかる	連続して使用していませんか。	連続調理などで過熱防止サーモスタットが働いたときは、でき具合を見ながら調理時間を調節してください。	10
タイマーが切れた後に、タイマーの動く音がする		タイマーの切れた後も、しばらくはタイマーの動く音がしますが、故障ではありません。	9
焼きムラができたり、焼き色が極端に淡い	調理物の厚みにより、焼アミの高さを調節していますか。	調理物の厚みにより、焼アミを裏返して高さを調節してください。	8
	調理物を焼アミの端ぎりぎりの位置にのせていませんか。	調理物を焼アミの端ぎりぎりの位置にのせないでください。焼アミの中央に寄せて、調理物を並べてください。	8・9
	調理時間を、正しくセットしていますか。	調理時間の目安を参照し、でき具合を見ながら調理時間を調節してください。	10
	庫内(特に反射板)が汚れていませんか。	使用後は、必ずお手入れをしてください。	5・12・13
加熱されない	差し込みプラグが抜けていませんか。	差し込みプラグをコンセントに確実に差し込んでください。	3・8
調理中に瞬間的に庫内で炎が出たり、排気口から煙が出る		魚の脂が下ヒーターの上に直接落ちると瞬間的に炎や煙が出ます。また脂の多いものを焼くと、脂から発生するガスが燃えることがありますが、故障ではありません。	—
調理中に排気口やとびらの周囲から煙がでる		通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が燃えて煙が出ることがあります。故障ではありません。	—
煙が出たり、においがする	使いはじめたばかりではありませんか。	はじめてご使用になるときに、煙が出たり、においがすることがありますが、異常ではありません。 ご使用に伴ない出なくなります。	8
	庫内が汚れていませんか。	使用後は必ずお手入れしてください。	12・13

仕様

電　源	消費電力	外形寸法（約cm）			質量（約kg）	コードの長さ（約m）
		幅	奥行き	高さ		
100V 50-60Hz	1300W	43.8	33.2	19.6	5.5	1.7